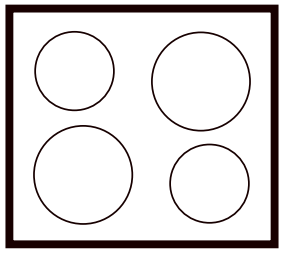
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d' utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di l'uso e di montaggio
(E) Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
(P) Instruções de uso com indicações para montagem



KC 960.30

07 21 53 FB

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Pour votre information

Lire attentivement le contenu de cette brochure. Ceci vous renseigne sur la sécurité, l'installation, le mode d'emploi et l'entretien de cet appareil.
L'appareil sert exclusivement à la cuisson des aliments.
Gardez soigneusement ce mode d'emploi.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué.
Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières.
Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Précautions de sécurité 13
pour branchement et fonction
pour le plan de cuisson

Avant la première utilisation 13

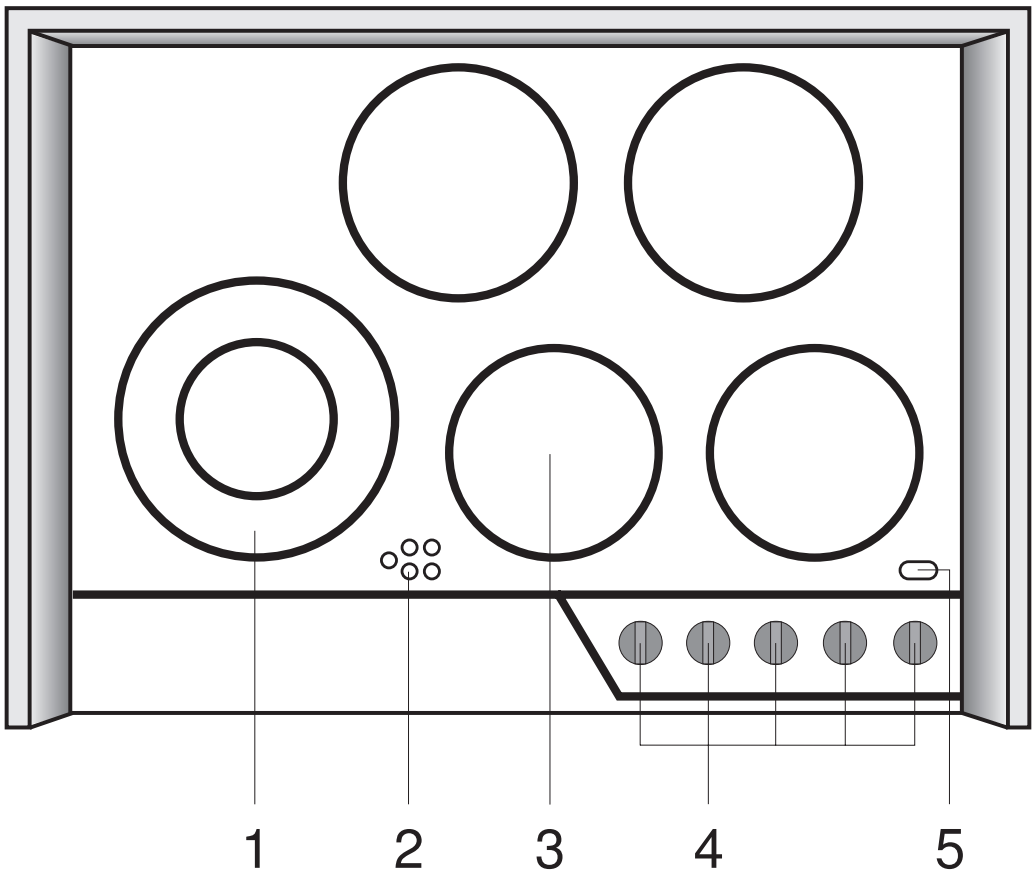
Utilisation du plan de cuisson 13
Les degrés de cuisson
Zone de cuisson à deux cercles
Témoins de chauffage
Renseignements concernant les casseroles adéquates

Nettoyage et entretien 14

Dépannage 14
Remarque importante

Indication de montage pour personel spécialisé 15
Partie électrique
Encastrement dans un meuble de cuisine

Vue d'ensemble de votre appareil



Accessoires spéciaux livrables:

Grille encastrable inox	réf. 439
Tiroir inox avec tige latérale	réf. 451
Tiroir inox avec cache frontale	réf. 452
Portes tournantes avec étagères	réf. 442
Cache inox	réf. 454

1 Zone de cuisson à deux cercles
2 Indicateurs de chaleur des plaques de cuisson
3 Zone de cuisson normale
4 Régulateurs des plaques de cuisson
5 Indicateur de fonctionnement

Précautions de sécurité

pour branchement et fonction

- Les appareils Küppersbusch sont construits conformément aux mesures de sécurité conseillées.
- Le branchement au secteur, l'entretien et reparation de l'appareil ne doivent être faits que par une personne spécialisée et en fonction des mesures de sécurité prévues.
  Les travaux non qualifiés pourraient être dangereux.
- Lors du fonctionnement, les surfaces de la cuisinière et des utensiles de cuisson sont très chauds. Ils doivent rester hors de portée des enfants.
- Ne pas poser les câbles aux endroits très chaudes du plan de cuisson.

pour le plan de cuisson

- La graisse ou l'huile très chaude peuvent s'enflammer. Les aliments avec de l'huile et de la graisse comme par ex. des pommes frites, doivent être cuisinés sous surveillance. Ne jamais éteindre à l'eau, graisse et huile enflammée! Poser un couvercle sur la flamme, éteindre la plaque et tirer la casserole de la plaque.
- En cas fêlure, bris avec éclat ou bris tout court de la plaque de cuisson vitrocéramique, mettre aussitôt l'appareil en état d'hors fonctionnement. Couper le fusible.
- Ne pas poser d'objets fortement ou légèrement inflammables, d'objets déformables, directement sous la plaque de cuisson, par ex. dans un tiroir.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson vitrocéramique comme console.
- Ne pas allumer les foyers de cuisson sans récipient dessus.
- Ne pas poser de feuille d'aluminium ou de plastique sur les foyers de cuisson. Eloigner du foyer de cuisson chaud tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou feuilles en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Pour éviter d'éventuels endommagements, enlever immédiatement le sucre de la surface de cuisson, tout pendant qu'il est encore chaud, en grattant avec une lame de rasoir.
- Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassements ou de laisser déborder les mets en bouillant.
- Les incrustations endommagent la zone de cuisson.
- Prière d'observer les indications de nettoyage et d'entretien.

Avant la première utilisation

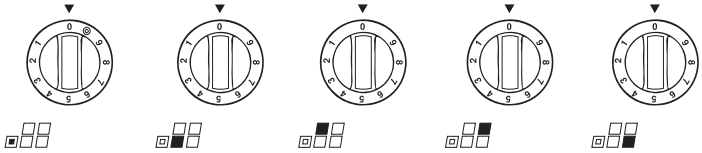
Séparer l'emballage et les objets inutiles. Un nettoyage de l'appareil est à faire avant la première cuisson. Avec un torchon mouillé et un peu de savon à vaisselle, nettoyer le plan de cuisson.
Le plan de cuisson est résistante aux chocs de température (froid et chaleur) et est également très robuste.

- Evitez de faire tomber des objets durs sur le plan de cuisson.
  Un choc ponctuel risque de provoquer la brisure de la plaque de cuisson.
- Lors de la mise en marche des zones de cuisson, on peut entendre un court ronflement du chauffage. Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et la fonction.

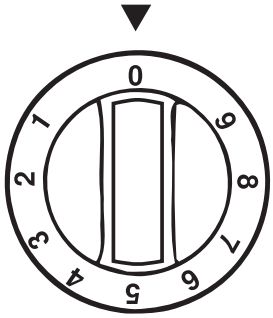
Utilisation du plan de cuisson

Faire attention aux indications de sécurité!

Les degrés de cuisson

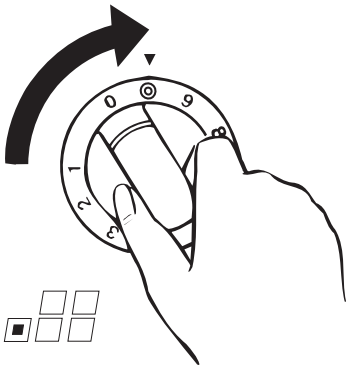


Chaque foyer de cuisson est équipé de son regleur. Sur les regleurs, sont marqués neuf niveaux de cuisson. Le choix entre les niveaux est possible. Cuire si possible tout d'abord à un niveau élevé et ensuite le reste de la cuisson à un niveau faible.
Dès qu'une zone de cuisson est en marche, le témoin s'allume.

Le niveau de cuisson		Convient pour
	**0**	Eteindre
	1-3	Réchauffer Garder au chaud Source Décongeler
	4-5	Cuire à la vapeur Ciure à l'étuvée Cuire
	6-8	Frire Fritter
	9	Chauffer une grande quantité

Zone de cuisson à deux cercles

Normalement, la zone de cuisson à petit cercle est chauffée.
Pour les poêles à rôtir ou les grandes casseroles, mettre la zone de cuisson à grand cercle en marche.



Régleur vers la droite
tourner jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
ensuite retourner sur le niveau désiré.
Régleur sur «0»:
Remettre de nouveau la zone de cuisson à petit cercle en marche.

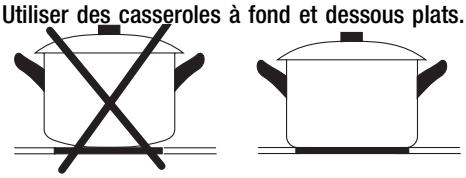
Témoins de chauffage

Ils sont allumés aussi longtemps que les zones de cuissons restent chaudes – même après les avoir arrêtées.
Attention! Le témoin peut ne pas s'allumer (Lampe defaillante). Dans ce cas vous n'avez pas d'indication que la zone est chaude. Faire remplacer la lampe.

Remarques concernant les casseroles adéquates

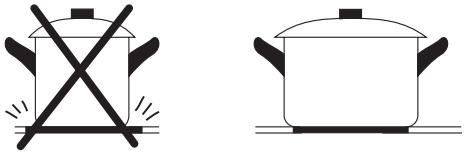
Vous économiser de l'énergie et du temps en utilisant une casserole adéquate.

Utiliser des casseroles à fond et dessous plats.



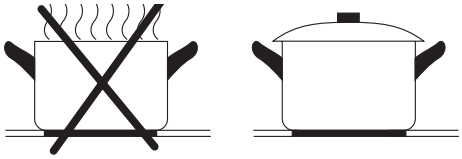
Les fonds de casseroles bombés prolongent considérablement les temps de cuisson et augmentent le besoin en énergie. Ne pas trainer les casseroles à fond rugueux sur la surface vitrocéramique, cela risque de la rayer. Si vous avez de la vaisselle en verre ou en porcelaine réfractaire, prière d'observer les remarques données par le fabricant.

Toujours choisir un diamètre de casserole adapté à celui du foyer de cuisson.



Cela permet d'économiser de l'énergie et diminue le temps de cuisson; cela évite la surchauffe de la surface de cuisson.

Dans la mesure du possible, toujours mettre un couvercle sur les casseroles.



Vous économisez beaucoup d'énergie en cuisant dans une casserole fermée. Les liquides et mets ne débordent que si la température est trop forte. Pour les zones de cuisson, vous pouvez régler exactement la température. Avec un peu d'exercice, vous réussirez rapidement à choisir le degré de cuisson exact afin que rien ne déborde lorsque vous aurez mis le couvercle.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs!
- Généralement, il suffit de nettoyer après chaque utilisation avec un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle. Sécher ensuite en frottant avec un chiffon sec.

- Eliminer les reste d'aliments sur le plan de cuisson vitrocéramique à l'aide d'un racloir à vitre. Eliminer immediatement le sucre et la matière plastique fondu sur le plan de cuisson chaud.
- Frotter les tâches tenaces avec un produit d'entretien habituel. Bien rincer ensuite à l'eau et sécher en frottant avec un chiffon sec.
- Passez la plaque de cuisson vitrocéramique au produit d'entretien une fois par semaine. Il se forme une couche de protection et le nettoyage est plus facile. Prière d'observer les remarques respectives des fabricants de produits de nettoyage et d'entretien.

Dépannage

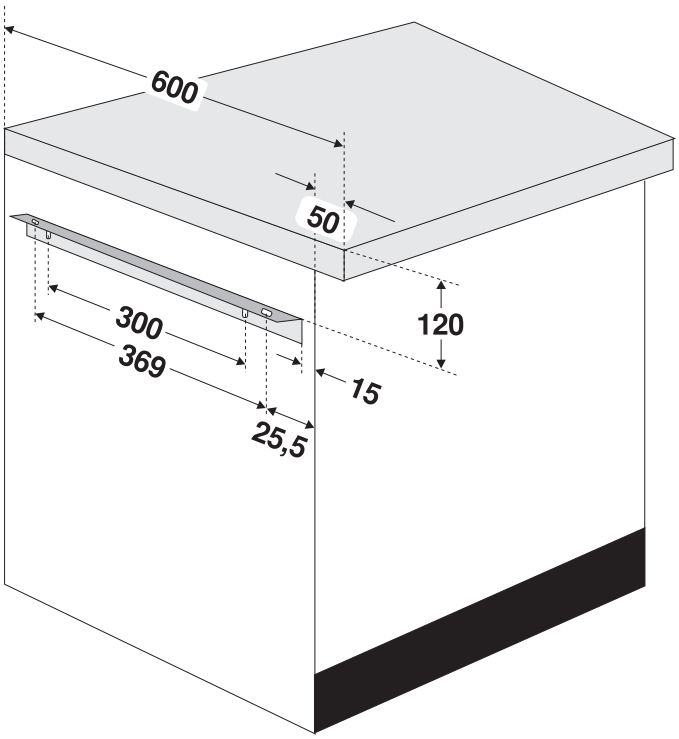
⚠ **Le dépannage doit être fait par une personne spécialisée!**

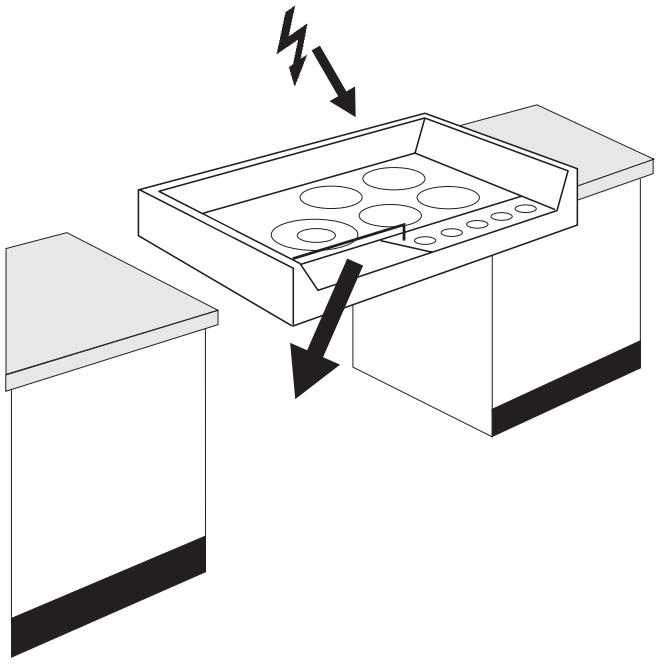
Vérifier tout d'abord, si c'est une faute de manœuvrement. Quelques pannes peuvent s'éliminer d'eux même.

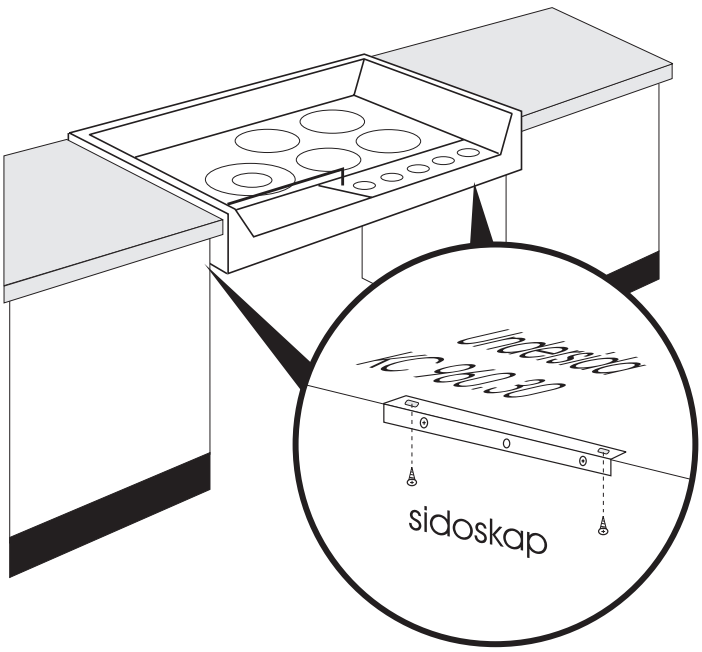
Panne	Cause	Remède
Indicateur de fonctionnement en panne.	Ampoule grillée.	Appeler le service après vente.
	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible et remplacer éventuellement.
Indicateurs de chaleur des zones de cuisson en panne.	Ampoule grillée.	Appeler le service après vente. Danger de brûlure, car vous n'êtes pas prévenu des températures élevées.
Il n'est pas possible de débrancher le plan de cuisson.	Défaillance du composant électronique.	Débrancher le fusible.
Le plan de cuisson ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible et remplacer éventuellement.
	Régulateur du plaque de cuisson pas tourné.	Tourner le régulateur du plaque de cuisson.
	Régulateur du plaque de cuisson ou plan de cuisson défectueux.	Appeler le service après vente.

Remarque importante

Les réparations pendant la période de garantie ne sont pas gratuites si l'endommagement est dû à une erreur de manipulation ou si vous n'avez pas respecté les conseils de dépannage. Pour avoir recours au service après vente ou pour les commandes de pièces détachées, prière d'indiquer les données mentionnées sur la plaque caractéristique.
La plaque caractéristique se trouve en dessous de la plaque et sur la page de titre de ce manuel d'instructions.







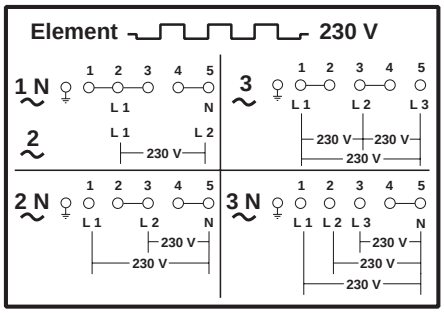
Indications de montage

Partie électrique

- Il ne faut confier le branchement électrique de la table de cuisson qu'à un électricien qualifié et agréé.
- Les instructions et les conditions de branchement conseillées par le autorités locales d'électricité doivent être respectées.
- Le câble de raccordement ne doit en aucun cas entrer en contact avec le four, s'il y en a un dessous. Fixer le câble au mur à l'aide de colliers de câbles.
- Les parties isolées ne doivent pas être accessible dans l'appareil encastré.
- Proteger l'appareil à l'aide des commutateurs-LS, fusibles.
- Lors du branchement, de la réparation et du changement d'une lampe, courcircuiter l'appareil.

Le coffret de raccordement se trouve derrière, à l'arrière gauche du centre de cuisson.

- Fixer le câble de raccordement.
  Qualité de câble: HQ5RR-F ou HQ7RN-F.



- Effectuer le raccordement conformément au schéma de raccordement. Relier l'appareil à la terre, le mettre au neutre ou le raccorder à un disjoncteur de protection, conformément aux prescriptions.

Encastrement dans un meuble de cuisine

- Attention lors du montage! Ne pas poser ou faire tomber d'outils anguleux ou pointus (tournevis, etc.) sur la plaque vitrocéramique!
- Le plan de cuisson doit se positionner horizontalement.
- Les filtres à buées ou placards muraux installés au dessus doivent se trouver à une distance minimale de 650 mm de la surface chauffante.
- Le four à encastrer Küppersbusch EEB 970 peut être monté sous le centre de cuisson Profi KC 960.30.

L'appareil est du type Y, en ce qui concerne la protection des surfaces environnantes (éléments de meubles) contre toute surchauffe éventuelle. Observez le fait que dans les meubles servant à l'encastrement, le revêtement en matière plastique ou le placage doit se coller avec une colle résistant à la chaleur
(100 °C).
Ceci signifie que sa paroi arrière et une de ses parois latérales peuvent se placer contre des ar moires verticales de hauteur quelconque ou des parois de séparation des pièces. Contre l'autre paroi latérale on ne doit prévoir qu'un meuble ou un appareil de même hauteur que votre table de cuisson.

- Raccorder le câble de raccordement à l'appareil.
- Fixer les barres d'appui en position horizontale, à droite et à gauche, conformément aux côtes, avec des vis 4,2 x 16 mm, aux parois latérales de l'armoire.
- Intégrer l'appareil.
- Fixer l'appareil avec 4 vis 4,2 x 7 mm sur les barres d'appui.
- Etancher l'appareil sur les deux côtés latéraux et à l'arrière avec une masse de silicone.